



Küchenchef Hartnik (M.), Robin Hall (r.) und Angelo Di Grazia (l.) machen den Pasta-Test im hauseigenen Bio-Restaurant.

Brandneue Nudelwerkstatt

Der Bio-Nudelhersteller «La Martina» hat seine Nudelwerkstatt dem Korn.Haus in Dussnang übergeben. In der Produktion werden vier geschützte Arbeitsplätze geschaffen.

TEXT MONIKA BURRI SUTER FOTOS CHRISTIAN LANZ

Impressum: Coop, Region Nordwestschweiz-Zentralschweiz-Zürich, Postfach, 5600 Lenzburg 1; Tel. 062 885 91 91; Redaktionsleitung: Patrick Häfliger

Fährt man durch Dussnang, sind die Produktionsstätten des Korn.Haus überall präsent. Die Institution ist ein spezialisierter Produktions- und Dienstleistungsbetrieb mit Ausbildungs-, Arbeits- und Wohnplätzen für Menschen mit einer Beeinträchtigung. Am Dorfeingang die Schreinerei, dann das Bistro, die Bäckerei mit der Brotproduktion und neu auf der anderen Seite des Ortes das Gebäude der Nudelwerkstatt. Diese gehört seit wenigen Monaten zum Korn.Haus und soll das Angebot des Betriebs erweitern. «Eine tolle Sache, denn wir sind immer auf der Suche nach neuen Möglichkeiten, unseren Mitarbeitenden und Lernenden sinnvolle Arbeitsplätze in der Lebensmittelherstellung anzubieten», erklärt Ruedi Engeler (54), Mitglied der Geschäftsleitung des Korn.Haus.

Vernetzung der Mitarbeitenden

Robin Hall (19) ist einer der Mitarbeitenden, der von der Gastronomie in die Nudelwerkstatt wechseln wird. Er hat eine Art Praktikum absolviert – durchlief den Bereich Küche, Logistik und arbeitet zeitweise als Verkäufer der hauseigenen Produkte auf verschiedenen Märkten. «Robin macht einen sehr guten Job», sagt Hans-Joachim Hartnik (55). Er ist zuständig für die Ausbildung in der Gastronomie und zudem Arbeitsagoge. Gerade in der Gastronomie kommt oft Stress auf, was für Robin nicht immer einfach ist. Aber mit der richtigen Führung klappt das meistens gut. Er freut sich nun auf die Arbeit als Produktionsmitarbeiter in der Nudelwerkstatt. «Lebensmittel herstellen ist doch eine schöne Sache», sagt er. Sein neuer Chef Angelo Di Grazia (51) klopfte seinem zukünftigen Mitarbeiter auf die Schulter. «Toll, dass du zu uns kommst und auch

schon den Betrieb im Korn.Haus kennst». Die Verantwortlichen legen grossen Wert auf die Vernetzung der verschiedenen Bereiche, auch um Synergien zu nutzen. «Wir suchen stetig den Austausch mit unseren Produzenten und Lieferanten, internen Stellen und auch mit den Kunden», ergänzt Ruedi Engeler. Die Mitarbeitenden seien immer involviert, so gehe wenig Wissen verloren und man identifiziere sich mit den Produkten.

Regionaler Rohstoff

Die Bio-Dinkel-Pasta vom Korn.Haus ist ein Identifikationsprodukt. Der Dinkel kommt aus dem Zürioberland, alles hundert Prozent Bio. «Wir sehen auf dem Sack, welcher Partner das Getreide angebaut hat», schwärmt Angelo Di Grazia. Weil es durch und durch ein Naturprodukt ist, stellt das Mehl auch hohe Anforderungen an den Lebensmitteltechnologien Di Grazia. «Teig ist nämlich bei uns nicht gleich Teig – nicht jedes Dinkel-Mehl kann gleich verarbeitet werden», sagt er. Darum ist er jeweils froh, wenn Küchenchef Hartnik zwischen durch ein Testessen veranstaltet. Dieser steht am Herd und nickt zustimmend. «Da machen immer alle gerne mit», meint dieser mit einem Augenzwinkern und wirft einen Blick in den Topf mit dem kochenden Wasser.

REINE BIO-DINKELNUDELN

Mit sozialem Hintergrund

Drei verschiedene Dinkelpasta vom Korn.Haus sind über die Vertriebsgesellschaft «Natürli» in zahlreichen Coop-Verkaufsstellen im Kanton Zürich erhältlich. Die Pasta ist sortenrein und vom Korn bis in die Packung biologisch.

MUTTERTAG

Einfach Danke sagen

Jeweils der zweite Sonntag im Mai gehört ganz den Müttern, dieses Jahr ist es der 13. Mai. Ihr Einsatz für Familie und Kinder wird zum Beispiel mit selbst gebastelten Geschenken, Blumensträsschen, einem ans Bett gebrachten Zmorge oder Einladungen zum Essen verdankt. Danke sagen auf eine spezielle Art können Sie bereits zum zweiten Mal auch mit einem Angebot von Coop, und zwar in Form einer persönlichen Glückwunschkarte. Diese kann bis am Dienstag, 8. Mai, kostenlos online unter unten stehendem Link ausgefüllt werden, gesendet wird sie in Ihrem Namen auf dem Postweg.



FOTO ZVG

Bon und Verlosung

Zur Glückwunschkarte erhalten die Empfängerinnen von Coop zusätzlich einen Bon für eine gratis Tafel Naturaplan-Bio-Fairtrade-Milchschokolade. Jeder, der eine Glückwunschkarte versendet, kann optional an einer Verlosung teilnehmen und einen von fünf Gutscheinen im Wert von je 100 Franken gewinnen.



www.coop.ch/mami